

अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषद, नवी दिल्ली
यांच्या मान्यतेस अनुसरून, तंत्रशिक्षण
संचालनालयाच्या अधिपत्याखालील छत्रपती
संभाजीनगर विभागातील, हॉटेल मॅनेजमेंट अँड
कॅटरिंग टेक्नॉलॉजी विद्याशाखेच्या विद्यमान
विनाअनुदानित संस्थांमध्ये शैक्षणिक वर्ष २०२४-२५
पासून नवीन अभ्यासक्रम सुरू करण्यास शासन
मान्यता देण्याबाबत...

महाराष्ट्र शासन
उच्च व तंत्रशिक्षण विभाग
शासन निर्णय क्र.मान्यता-२०२४/प्र.क्र.१९४/तांशि-४
मादाम कामा रोड, हुतात्मा चौक राजगुरु चौक,
मंत्रालय विस्तार भवन, मुंबई-४०० ०३२.
दिनांक: २३ जुलै, २०२४.

वाचा : संचालक, तंत्र शिक्षण यांचे पत्र क्र.२/एनजीसी/एआयसीटीई-वाढ मान्यता/
एचएमसीटी_ छ सं नगर/२०२४/(६/२०), दि.२६.०६.२०२४.

प्रस्तावना : अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषद, नवी दिल्ली यांनी दिलेल्या मान्यतेस अनुसरून, संचालक, तंत्रशिक्षण यांनी उपरोक्त वाचा येथील दि.२६.०६.२०२४ रोजीच्या पत्रान्वये, तंत्रशिक्षण संचालनालयाच्या अधिपत्याखालील छत्रपती संभाजीनगर विभागातील, हॉटेल मॅनेजमेंट अँड कॅटरिंग टेक्नॉलॉजी विद्याशाखेच्या विद्यमान विनाअनुदानित संस्थेमध्ये शैक्षणिक वर्ष २०२४-२५ पासून नवीन अभ्यासक्रम सुरू करण्यास शासन मान्यता देण्याबाबतचा प्रस्ताव सादर केला आहे. त्यानुसार मान्यता देण्याची बाब शासनाच्या विचाराधीन होती.

शासन निर्णय :- अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषद, नवी दिल्ली यांनी दिलेल्या मान्यतेस अनुसरून, तंत्रशिक्षण संचालनालयाच्या अधिपत्याखालील सोबतच्या प्रपत्रामध्ये दर्शविलेल्या छत्रपती संभाजीनगर विभागातील, हॉटेल मॅनेजमेंट अँड कॅटरिंग टेक्नॉलॉजी विद्याशाखेच्या विद्यमान विनाअनुदानित संस्थेमध्ये शैक्षणिक वर्ष २०२४-२५ पासून नवीन अभ्यासक्रम सुरू करण्यास व प्रवेश क्षमतेत वाढ करण्यास खालील प्रचलित अटी व शर्तीच्या अधीन राहून शासन मान्यता देण्यात येत आहे.

अटी व शर्ती:-

- १) सदर मान्यता कायम विनाअनुदान तत्वावर राहिल.
- २) प्रस्तुत बाबतीत अखिल भारतीय तंत्रशिक्षण परिषदेने विहित केलेल्या तसेच दि.२१ मे, १९८३ च्या शासन निर्णयातील अटींची पूर्तता करणे, संबंधित महाविद्यालय / संस्थांवर बंधनकारक राहिल.

- ३) शासनाने विहित केलेल्या तसेच अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषद, नवी दिल्ली यांनी विहित केलेल्या सर्व अटी व शर्ती मान्य असल्याबाबत संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने संचालक, तंत्र शिक्षण संचालनालय, मुंबई यांच्याशी करारनामा करावा लागेल. तसेच, आवश्यक कागदपत्रांची आणि औपचारिक बाबींची पूर्तता संचालक, तंत्र शिक्षण यांच्या समतीने समाधानकारकरित्या पूर्ण करावी.
- ४) संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने, संचालक, तंत्र शिक्षण यांचेकडे आवश्यक ती संचित ठेव संयुक्त खात्यात भरून इतर कायदेशीर बाबींची पूर्तता करावी.
- ५) सदर अभ्यासक्रमाचे प्रवेश शासनाने मान्य केलेल्या संबंधित अभ्यासक्रमाच्या प्रवेश नियमानुसार / पद्धतीनुसार करण्यात येतील.
- ६) शुल्क नियामक प्राधिकरणाने विहित केलेल्या शिक्षण शुल्कापेक्षा जास्त शुल्क महाविद्यालयाने आकारल्यास, संबंधित महाविद्यालय / संस्थेवर महाराष्ट्र एज्युकेशनल इन्स्टिट्युशन (प्रोहिबिशन ऑफ कॅपिटेशन फी) अॅक्ट, १९८७ अनुसार कारवाई करण्यात येईल.
- ७) संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने अभ्यासक्रम चालविण्याकरिता पूर्णवेळ शिक्षकवृंद व इतर तांत्रिक कर्मचारी अखिल भारतीय तंत्रशिक्षण परिषद, नवी दिल्ली व संबंधित विद्यापीठाच्या मानकानुसार नियुक्त करावेत. त्यांना नियमानुसार वेतन व भत्ते देण्यात यावेत. तसेच, शिक्षकवृंद व इतर कर्मचाऱ्यांच्या वेतन व भत्ते इ. बाबत तसेच, विद्यार्थ्यांकडून शासनाकडे तक्रारी आल्यास संबंधित महाविद्यालय / संस्थेवर कडक कारवाई करण्यात येईल.
- ८) संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने ग्रंथालयाकरिता आवश्यक ती पुस्तके, नियतकालिके अखिल भारतीय तंत्रशिक्षण परिषदेच्या मानकानुसार खरेदी करणे आवश्यक राहिल. तसेच, विद्यार्थ्यांना वाचनालयाचा पुरेपूर उपयोग होण्याच्या दृष्टीने ग्रंथालयात विद्यार्थ्यांना अभ्यासिकेची सोय करणे आवश्यक आहे. तसेच, विद्यार्थ्यांना अखिल भारतीय तंत्र शिक्षण परिषदेच्या मानकाप्रमाणे सर्व शैक्षणिक सोयीसुविधा (उदा. प्रयोगशाळा, वाचनालय, वर्गखोल्या इ.) करणे आवश्यक आहे.
- ९) रॅगिंगसंदर्भात मा.सर्वोच्च न्यायालयाचे निर्देश व महाराष्ट्र प्रोहिबिशन ऑफ रॅगिंग अॅक्ट, १९९९ यांची कठोरपणे अंमलबजावणी करणे संबंधित महाविद्यालय / संस्थेवर बंधनकारक राहिल.
- १०) संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने सदर अभ्यासक्रम चालविण्यासाठी आवश्यक स्थावर जंगम मालमत्तेकरिता शासनाकडून किंवा कोणत्याही वितीय संस्थेकडून कर्ज घेतले असल्याचे निदर्शनास आल्यास त्यांची परतफेड करण्याची सर्वस्वी जबाबदारी संबंधित महाविद्यालय / संस्थेवर राहिल.
- ११) शासन निर्णय दि.२२.०२.२०१८ अन्वये विहित केलेले नोंदणी शुल्क संबंधित महाविद्यालय / संस्थेने भरणा केले नसेल, तर ते सहसंचालक, तंत्र शिक्षण विभागीय कार्यालय, छत्रपती संभाजीनगर यांनी संबंधित महाविद्यालय / संस्थेकडून भरणा करून घ्यावे.

- १२) महाविद्यालयाने संबंधित विद्यापीठाचे संलग्निकरण प्राप्त करुन घेणे आवश्यक राहिल.
२. याशिवाय संचालक, तंत्र शिक्षण, महाराष्ट्र राज्य, मुंबई व संबंधित विद्यापीठ यांनी घालून दिलेल्या अन्य अटी व शर्ती संबंधित संस्था / महाविद्यालयावर बंधनकारक राहतील.
३. या शासन मान्यतेनुसार उक्त संस्था / महाविद्यालयातील अभ्यासक्रमांचा केंद्रीभूत प्रवेश प्रक्रियेमध्ये समावेश होण्याकरिता संचालक, तंत्र शिक्षण यांनी आवश्यक ते आदेश निर्गमित करावेत.
४. हा शासन निर्णय महाराष्ट्र शासनाच्या www.maharashtra.gov.in या संकेतस्थळावर उपलब्ध करुन देण्यात आला असून त्याचा संकेतांक २०२४०७२३१२५८३०९२०८ असा आहे. हा आदेश डिजीटल स्वाक्षरीने साक्षांकीत करुन काढण्यात येत आहे.

महाराष्ट्राचे राज्यपाल यांच्या आदेशानुसार व नावाने,

(शहाजहान मुलाणी)
अवर सचिव, महाराष्ट्र शासन.

प्रति,

- १) मा.मंत्री, उच्च व तंत्र शिक्षण यांचे खाजगी सचिव, मंत्रालय, मुंबई
- २) संचालक, तंत्र शिक्षण, महाराष्ट्र राज्य, मुंबई
- ३) सहसंचालक, तंत्र शिक्षण विभागीय कार्यालय, छत्रपती संभाजीनगर (संचालक, तंत्र शिक्षण यांच्यामार्फत).
- ४) कुलसचिव, संबंधित विद्यापीठ (संचालक, तंत्र शिक्षण यांच्यामार्फत)
- ५) संबंधित महाविद्यालय (संचालक, तंत्र शिक्षण यांच्यामार्फत)
- ६) निवडनस्ती/तांशि-४

प्रपत्र

HTED G.R.No.Manyata-2024/C.R.194/TE-4, Dated:23 July, 2024

List of Increase Intake, New Course,Programme,Restoration in Existing Institute,Approved by AICTE from 2024-25

Region : CHHATRAPATI SAMBHAJI NAGAR																
Sr No	DTE Region	Perma nent Id	Institut e Code	Institute Name	Institute Address	District	Institution Type	New/ Existing Institute	Program	University	Level	Name of Course	Intake Approved for 2023- 24	Intake Approved for 2024- 25	Variat ion	Course Applied for
1	CHHATRAPATI SAMBHAJI NAGAR	1- 20530 371	2254	VILASRAO DESHMUKH FOUNDATION GROUP OF INSTITUTIONS	PLOT NO.165A,ADDITIO NAL MIDC, NEAR TO MANJARA SUGAR,BARSHI ROAD,LATUR.	LATUR	Private-Self Financing	Extension- Expansion -Closure	HOTEL MANAGEMENT AND CATERING	Dr. Babasaheb Ambedkar Technological University, Lonere	UNDER GRADUATE	HOTEL MANAGEMENT AND CATERING TECHNOLOGY	0	60	60	Application for new course